



FOOD MENU

## Cocktails & Gins

**-XIOS ISLAND-**  
MASTIHA  
LIME  
ROSE SIRUP  
**12**

**-AEGEAN DREAM-**  
GIN  
GREEN APPLE LIQUEUR  
ST. GERMAIN  
CUCUMBER SIRUP  
LIME  
SUGAR  
**14**

**-KARPOUZI-**  
BOURBON  
AMARETTO  
ORANGE JUICE  
COINTREAU  
GRENADINE  
**13**

**-AMORGOS ISLAND-**  
RAKOMELO  
CHERRY SIRUP  
BUTTERSCOTCH  
LIME  
SUGAR  
**15**

**-HENDRIKS-**  
CUCUMBER SLICES  
FEVER TREE INDIAN  
TONIC WATER  
**12**

**-MONKEY 47-**  
ORANGE SLICES  
CLOVES  
FEVER TREE INDIAN  
TONIC WATER  
**14**

**-MARE-**  
ROSEMARY  
FEVER TREE INDIAN  
TONIC WATER  
**13**

**-NORDES-**  
MINT  
BAY LEAVES  
LEMON PEEL  
FEVER TREE MEDITERRANEAN  
TONIC WATER  
**15**

## Classics

**-MOJITO-**  
STRAWBERRY, PASSION OR MANGO + 1  
**10**

**-CAIPIRINHA-**  
STRAWBERRY, PASSION OR MANGO + 1  
**9**

**-MARGARITA-**  
STRAWBERRY, PASSION OR MANGO + 1  
**10**

**-DAIQUIRI-**  
STRAWBERRY, PASSION OR MANGO + 1  
**10**

**-PINA COLADA-**  
**12**

**-SPRITZ-**  
**9**

**-HUGO-**  
**9**

**-CRÉMANT / MUMM CHAMPAIGNE-**  
**7 / 12**

# Cold Mezze

 <b>Grilled Pita</b> <i>Pita grillée</i>	2	
 <b>Dips trilogy and pita bread</b> Hummus, melitzanosalata, tzatziki <i>Trio de dips avec pain pita: hummus, melinzosalata, tzatziki</i>	9	
 <b>Eggplant caviar with walnuts</b> Our famous melitzanosalata <i>Notre fabuleuse melitzanosalata</i> <i>Caviar d'aubergine avec noix</i>	8	
 <b>Dakos from Creta</b> Rusk, tomato, mizithra cheese, caper leaves, oregano <i>Biscotte campagnarde, tomates, fromage mizithra, feuilles de capre, origan</i>	10	
<b>Octopus salad</b> Diced mixed peppers, parsley, olive oil <i>Salade de poulpe aux poivrons, persil, huile d'olive</i>	12	
<b>Marinated Anchovies</b> Chives, jalapeño <i>Anchois marinés a la ciboulette et jalapeno</i>	10	
<b>Graviera cheese</b> Greek cheese with pita and tomato jam <i>Fromage graviera avec pita et confiture de tomates</i>	8	
 <b>Tzatziki</b> Greek yoghurt, cucumber, garlic <i>Yaourt grec, concombre, ail</i>		5
 <b>Santorini Fava</b> Yellow split fava beans, caramelized onions, capers <i>Pois secs jaunes, oignons caramélisés, câpres</i>		6
 <b>Dolmades &amp; yoghurt</b> Stuffed wine leaves with rice and aromatics <i>Feuilles de vigne farcies au riz et aromates</i>		11
 <b>Marinated Kalamata olives</b> Marinated with garlic, thyme, orange <i>Olives Kalamata marinées a l'ail, thym et orange</i>		5
 <b>Hummus</b> With smoked paprika and chives <i>Au paprika fumé et ciboulette</i>		6

**Ela gia Mezze - 9€/person** (Minimum 2 persons)  
Tzatziki, fava, dolmades, olives, graviera cheese  
*Tzatziki, fava, dolmades, olives, fromage graviera.*



# Hot Mezze

<b>Chicken tigania</b>	13	
Chicken filet cubes, bell peppers, mustard, white wine, thyme <i>Cubes de filet de poulet à la poêle, poivrons, moutarde, vin blanc, thym</i>		
<b>Keftedakia</b>	12	
Meatballs, truffle yoghurt <i>Boulettes de viande, yaourt aux truffes</i>		
<b>Black pork tigania</b>	15	
Sautéed pork steak with wild mushrooms, oregano <i>Steak de porc aux champignons sauvages, origan</i>		
<b>Fried calamari</b>	13	
Black ink mayo <i>Calamars frits avec mayonnaise à l'encre de seiche</i>		
<b>Croquettes (4 pcs):</b>		
- Feta	8	
- Calamari	8	
- Loukaniko Greek sausage / <i>Saucisse grecque</i>	8	
- Trio (2 of each) / <i>(2 de chaque)</i>	10	
<b>Shrimp Saganaki</b>	14	
Feta, ouzo		
 <b>Zucchini cakes (3 pcs)</b>	8	
Chili yoghurt <i>Gâteau de courgette avec sauce yaourt au chili</i>		
<b>Fried anchovies</b>	10	
Garlic mayo <i>Anchois frites, mayonnaise à l'ail</i>		
<b>Baked Eggplant</b>	10	
Feta cheese, tomato, garlic oil <i>Aubergine au four, Feta, tomate, huile à l'ail</i>		
 <b>Mastelo cheese &amp; mastiha liqueur from Chios</b>	12	
<i>Fromage mastelo et mastiha liqueur de Chios</i>		
 <b>Feta in pastry filo</b>	11	
Organic thyme honey, sesame <i>Fromage feta dans une pâte filo, miel bio de thym, sésame</i>		
<b>Gyro tacos</b>	12	
Home pickled red onion, chili yoghurt, lemon zest <i>Oignons rouges marinés, yaourt au chili, zeste de citron</i>		
<b>Spetsofai</b>	13	
Loukaniko sausage, peppers, onion, tomato sauce <i>Saucisse campagnarde, poivrons, oignons, sauce de tomate</i>		
 <b>Mushrooms and garlic</b>	12	
<i>Champignons à l'ail</i>		
 <b>Grilled haloumi from Cyprus</b>	12	
Pita bread, tomato jam <i>Haloumi grillé de Chypre avec pita, compote de tomate</i>		
 <b>Spanakopita with feta</b>	9	
Spinach pie with feta cheese <i>Feuilleté aux épinards et fromage feta</i>		
 <b>Falafel</b>	7	
Yoghurt harissa <i>Sauce yaourt au tahini</i>		
 <b>Pita with garlic, tomato &amp; cheese</b>	5	
<i>Pita à l'ail, tomate et fromage</i>		

**Hot Mezze variety - 11€/person** (Minimum 2 persons)  
Keftedakia, spanakopita, zucchini cakes, falafel, yoghurt harissa dip  
*Keftedakia, spanakopita, galettes aux courgettes, falafel, dip au yaourt & harissa*

# Salads & Raw

**Grilled chicken** 17  
 Graviéra flakes, apple smith, avocado, mustard dressing  
*Copeaux de graviéra, pommes smith, avocat, vinaigrette à la moutarde*

 **Greek salad** 14  
 Cherry tomato, rusk, red onion, olives, cherry tomatoes, feta, oregano, olive oil, kritamo  
*Tomates cerise, biscotte campagnarde, oignons rouges, olives, feta, origan, huile d'olive, kritamo*

 **Grilled vegetables with pita** 12  
 Légumes grillée avec pita  
**Add Haloumi cheese** +4  
*Supplément fromage Haloumi*

**Yellow fin tuna salad** 19  
 Mango, pine cone, lemon dressing, mixed salad  
*Mangue, sauce citronnée aux pignons, salade mixed*

**Ela** 19  
 Beef filet, mixed salad, tomato, goat cheese, pita bread  
*Filet de boeuf, salade mixte, tomate, fromage de chèvre, pita*

**Tuna tartare** 25  
 Avocado, Trikalinos bottarga, kritamo, potatoes  
*Avocat, boutargue Trikalinos, kritamo, pdt*

**Beef tartare** 23  
 Onion, chives, soya, olive oil, capers from Syros, potatoes  
*Oignons, ciboulette, soya, huile d'olive, câpres de Syros, pdt*

**Octopus carpaccio** 22  
 Lemon cream, olives tartare  
*Carpaccio de poulpe à la crème de citron, tapenade d'olive*

# Pastas

**Tagliatelle keftedakia** 17  10  
 Meatballs, tomato sauce, feta cheese  
*Boulettes de viande, sauce tomate, fromage feta.*

**Ouzo & Shrimp Tagliatelle** 19  
 With Trikalinos bottarga  
*Avec boutargue Trikalinos*

**Spetsofai Tagliatelle** 17  
 Tomato sauce with peppers and sausages  
*Sauce de tomate aux poivrons et saucisses campagnardes*

 **Kritharoto** 16  
 Risotto-style Orzo pasta with wild mushrooms, roasted garlic, chives  
*Pates Orzo style risotto aux champignons sauvages, ail rôti, ciboulette*

# Main Dishes

<b>Lemon &amp; thyme seared chicken</b>	21	
Potatoes with rosemary, roasted vegetables <i>Poulet poêlée au citron et thym, pât au romarin, légumes rôtis</i>		
<b>Beef filet kebab</b>	27	
Red onion, tomato confit, fries <i>Oignons rouges, tomates confites, pommes frites</i>		
<b>Slow cooked beef Giouvetsi</b>	25	
Orzo pasta & tomato sauce <i>Boeuf base temperature, pates orzo et sauce tomate</i>		
<b>The Greekburger</b>	19	 11
Pita bread, graviera, red onion, truffle yoghurt, salad, tomato, french fries <i>Pita, graviera, oignons rouges, yaourt à la truffe, salade, tomate, pommes frites</i>		
<b>Kleftiko</b>	26	
Lamb shoulder slow cooked for 12 hours, potatoes <i>Epaule d'agneau cuisson lente de 12 heures, pat</i>		
<b>Chicken souvlaki</b>	19	 10
Two chicken skewers marinated in yoghurt & spices, french fries <i>Deux brochettes de poulet marinées au yaourt et épices, pommes frites</i>		
<b>Black Angus beef stifado</b>	26	
Traditional beef stew served with mashed potatoes <i>Ragout de boeuf traditionnel servi avec de la purée de pat</i>		
<b>Pork souvlaki</b>	19	
Two pork skewers <i>Deux brochettes de porc</i>		
<b>Black Pork steak</b>	20	
Potatoes & veggies <i>Steak de porc iberique avec pat et légumes</i>		
<b>Lamb chops (400g/800g)</b>		26/39
Potatoes in rosemary & garlic <i>Pat au romarin et ail</i>		
<b>Ela beef filet</b>		28
Loukaniko Greek sausages, graviera from Creta <i>Filet de boeuf Ela avec saucisses Loukaniko, fromage graviera de Crète</i>		
<b>The Moussaka</b>		19
The classic straight from the oven <i>Le grand classique directement du four</i>		
<b>Grilled calamari</b>		22
Black tagliatelle, tarragon, lemon dressing <i>Calamars grillée avec tagliatelles noires, estragon, sauce citron</i>		
<b>Tuna filet</b>		27
Fava, grilled eggplant, honey & ginger sauce <i>Filet de thon, aubergines grillées, sauce au miel et gingembre</i>		
<b>Octopus</b>		27
Potato cream, smoked paprika, fried capers, tomato confit <i>Poulpe avec purée de pat, paprika fumé, capres frites, tomates confites</i>		
<b>Grilled shrimps</b>		26
Roasted vegetables & potatoes in rosemary & garlic <i>Scampis grillées avec pat au romarin et ail, légumes grillées</i>		
<b>Seabream filet</b>		25
Cherry tomato, Kalamata olives, basil oil, thyme <i>Filet de dorade, tomates cerise, olives de Kalamata</i>		

# Desserts

 <b>Chocolate fondant</b> Greek coffee ice cream <i>Glace au gout du café grec</i>	11
 <b>Loukoumades</b> Greek donuts, chocolate ice cream, walnuts <i>Beignets grecs, glace au chocolat, noix</i>	10
 <b>Orange pie</b> Mastiha ice cream <i>Glace au goût de mastiha</i>	9
 <b>Greek yoghurt</b> Organic honey, walnuts <i>Miel bio, noix</i>	10
 <b>Tiramisu Oreo</b>	9
 <b>Fruit Macedonia</b> Lemon cream, mint sorbet <i>Sauce citron, sorbet à la menthe</i>	9
 <b>Bougatsa</b> Filo pastry with custard <i>Feuilleté sucre à la crème pâtissière</i>	10
 <b>Panna cotta mastiha</b> Panna cotta flavored with mastiha <i>Panna cotta au mastiha</i>	9
<b>Homemade ice cream and sorbet flavors</b>	
 Vanilla, chocolate, pistachio, mastiha, Greek coffee <i>Vanille, chocolat, pistache, mastiha, café grec</i>	3,5
 Ouzo, lemon, mint, tangerine <i>Ouzo, citron, menthe, mandarine</i>	3